



**Meike Huber**

## **Rote-Bete-Ravioli mit Ziegenkäse-Zitronen-Füllung, gepickelter Rote Bete, Beurre blanc und Algen-"Kaviar"**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Ziegenkäse-Zitronen-Füllung:**

120 g Ziegenfrischkäse  
1 Zitrone, davon Abrieb & Saft  
1 EL gerebelter Thymian  
1 EL Honig  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ziegenkäse mit Thymian und Öl verrühren. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Zitronenzesten und etwas Zitronensaft hinzugeben und die Masse mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für den Ravioli-Teig:**

100 ml Rote-Bete-Saft  
75 g Weizenmehl, Type 405  
75 g Hartweizenmehl (Semola di Grano Duro Rimanicata)  
1 EL Butter  
Mehl, zum Bestäuben  
1 TL Salz

Rote-Bete-Saft stark auf ca. ein Viertel einreduzieren. Mehl, Hartweizenmehl, 75 ml Wasser, Salz und 1 EL von der Saft-Reduktion in einer Küchenmaschine zu einem Teig kneten. Teig etwas ruhen lassen und anschließend mit einer Nudelmaschine ausrollen. Mit einem Servierring Kreise ausstechen (ca. 4-5 cm Durchmesser) und etwas Füllung mit einem Spritzbeutel mittig auf den Teig geben. Anschließend mit Teig abdecken und Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Ravioli auf einen mit Mehl bestäubten Teller geben und anschließend in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen. Ravioli abschöpfen und in einer Pfanne mit Butter schwenken.

### **Für die gepickelte Rote Bete:**

1 frische rote Bete  
2 EL Rotweinessig  
1 EL Kokosblütenzucker

Rote Bete schälen, mit einem Sparschäler feine Streifen abschneiden und in kochendem Wasser blanchieren. 4 EL Wasser mit Rotweinessig vermischen und Zucker einrühren. Rote Bete für 15 Minuten darin einlegen.

### **Für die Beurre blanc:**

1 Schalotte  
150 ml Sahne  
60 g geeiste Butter + 1 EL Butter  
100 ml Weißwein  
50 ml franz. Wermut  
2 Zweige Rosmarin  
1 TL Lecithin

Schalotte abziehen und feinhacken. In einer Pfanne mit Butter andünsten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hinzugeben. Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Sahne hinzugeben und einreduzieren. Anschließend durch ein Sieb passieren. Abkühlen lassen und geeiste Butter hinzugeben. Mit einem Pürierstab schaumig mixen und gegebenenfalls Lecithin für gewünschte Konsistenz einrühren.

### **Für die Garnitur:**

2 EL schwarzer Algen-Kaviar

Algen-Kaviar als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Algen-Kaviar garnieren.